

Vom Geldmarkt.

Die Nachfrage nach Darlehen war heute sehr gering, doch waren die Banken mit Wahrungsbilanzen ziemlich stark beschäftigt. Die Kreditlinien sind unvorbereitet geblieben. Für Darlehen an call wurden von den Banken 4% - 4 1/2% berechnet und Wechselkuponen wurden zu 3-4% diskontiert. Die Wechselkuponen Darlehen an call zu 3 1/2 - 4 1/2% und auf Zeit zu 4%.

Wieder auf New York wurden zu Part zwischen Banken verkauft. Die Kontenrente beträgt die Hälfte der 41000. Wechsel auf Europa sind fest. Die folgenden Quotierungen sind zu berichten: London, 3 Tage Sicht, \$4.88 per £; 60 Tage Sicht, \$4.90 per £; Paris, 3 Tage Sicht, 516 Francs per \$100; 60 Tage Sicht, 516 Francs per \$100; 90 Tage Sicht, 516 Francs per \$100; 4 Monate Sicht, 516 Francs per \$100; 6 Monate Sicht, 516 Francs per \$100.

Table with columns for 'Geldmarkt', 'Anleihe', 'Staatsanleihe', 'Kommunalanleihe', 'Bankanleihe', 'Korporationsanleihe', 'Versicherungsanleihe', 'Eisenbahnanleihe', 'Industrieanleihe', 'Municipal Bonds', 'Foreign Bonds', 'Government Bonds', 'Corporate Bonds', 'Preferred Stocks', 'Common Stocks', 'Commodities', 'Grain', 'Cotton', 'Wool', 'Lumber', 'Metals', 'Fuels', 'Oils', 'Rubber', 'Hides', 'Woolskins', 'Fur', 'Silk', 'Cattle', 'Horses', 'Poultry', 'Eggs', 'Dairy', 'Meat', 'Fish', 'Vegetables', 'Fruit', 'Flowers', 'Miscellaneous'.

Verkaufte Bonds

Table listing bond sales with columns for 'Bonds', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Aktien

Table listing stock sales with columns for 'Stocks', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Obligationen

Table listing bond sales with columns for 'Bonds', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Aktien

Table listing stock sales with columns for 'Stocks', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Obligationen

Table listing bond sales with columns for 'Bonds', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Aktien

Table listing stock sales with columns for 'Stocks', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Obligationen

Table listing bond sales with columns for 'Bonds', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Aktien

Table listing stock sales with columns for 'Stocks', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Obligationen

Table listing bond sales with columns for 'Bonds', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Aktien

Table listing stock sales with columns for 'Stocks', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Obligationen

Table listing bond sales with columns for 'Bonds', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Aktien

Table listing stock sales with columns for 'Stocks', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Obligationen

Table listing bond sales with columns for 'Bonds', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

12 1/2-13c, Breakfast Bacon 19-20c

Schultern 12 1/2-13c, New York Cui Schultern 12 1/2-13c, trockene Beef-Schinken 28-30c. Süßgeröstetes Fleisch - Schinken 14-14 1/2c, Picnic Schultern 11-11 1/2c, Bellies 15-16c, Schultern 11-11 1/2c, New York Cui 11-11 1/2c. Frisches Fleisch - Schinken 13 1/2-14c, Picnic-Schultern 10 1/2-11c, Schultern 10 1/2-11c, Short Rippenseiten 11-11 1/2c, Short clear Seiten 11-11 1/2c, extra short Seiten 10 1/2-11c, Bellies 13 1/2-15c pro Pfund.

Mehl und Getreide

Mehl - Winter Patent \$4.15-4.40, Winter Franzen \$3.80-4.05, Family \$3.10-3.40, Extra \$2.90-3.05, ordinäres \$2.65-2.85. Hartes Weizen Patent \$4.50-4.85, do. fancy \$3.85-4.25, do. Family \$3.50-3.75, Roggenmehl, nordwestliches gemischtes \$3.75-3.90, reines City \$3.90-4.10, gemischtes \$3.80-4.00 pro 56lb. Weizen - No. 2 roter Winter 79-80c, No. 3 do. 78-79c, No. 4 roter 76-78c. Weizen - No. 1 weißes 80-80 1/2c, No. 2 do. 80-80 1/2c, No. 3 do. 79 1/2-80c, No. 4 do. 79-79 1/2c, No. 5 do. 78 1/2-79c, No. 6 do. 77 1/2-78 1/2c, No. 1 und 2 gelbes 74 1/2-75c, No. 3 do. 74-74 1/2c, No. 4 do. 73 1/2-74c, No. 5 do. 73-73 1/2c, No. 6 do. 72-72 1/2c, No. 1 und 2 gemischtes 74 1/2-75c, No. 3 do. 74-74 1/2c, No. 4 do. 73 1/2-74c, No. 5 do. 73-73 1/2c, No. 6 do. 72-72 1/2c, Weisches Roggenmehl 76-77c, gelbes do. 76-77c. Hafer - No. 2 weißer 42-42 1/2c, Standard weißer 41 1/2-42c, No. 3 weißer 40 1/2-41c, No. 4 weißer 38-40c, No. 2 gemischter 38 1/2-39c, No. 3 do. 38-38 1/2c, No. 4 do. 35-37c. Roggen - No. 2 61-62c, No. 3 do. 56-60c, No. 4 do. 50-54c.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Spinat - Einheimischer 50-75c per Dbl.

Landprodukte. H. u. - No. 1 Timothy \$13.50-21.00, Standard Timothy \$18.50-20.00, No. 2 Timothy \$17.50-19.00, No. 3 do. \$15.50-17.00, Rice - No. 1 gemischter \$18.50-18.50, No. 2 \$14.50-16.50, No. 1 Rice \$12.00-14.00, No. 2 \$10.00-12.00 pro Tonne. Alfalfa \$12.00-20.00 pro Tonne. Mühlenfuttel ist fest. Kleie \$21.50-22.00, Midding große \$26-26.50, do. feines \$27.00-27.50, gemischtes Futter \$22.00-23.50. Sämereien - Markt fest. Kleefamen \$6.00-7.00 auf dem Gerste und \$7.00-8.20 pro Bu. vom Store. Timothy \$1.50-2.00 auf dem Gerste und \$2.25-2.65 pro Bu. vom Store. Buchweizen \$1.30, Flachsamen \$1.40 pro Bu. vom Store.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Verkaufte Waren

Table listing various goods with columns for 'Goods', 'Quantity', 'Price', 'Total'.

Antimony ist flau, Coolson's \$7.12-7.25.

Eisen ruhig. No. 1 Northern \$14.75-15.25; No. 2 do. \$14.50-15; No. 1 Southern \$14.75-15.25; No. 2 \$14.50-15. Blei ist flau zu \$3.85-3.95. Spelter ist ruhig zu \$4.95-5.05.

Auswärtige Märkte.

New York, 13. Juli.

Mehl - Markt ruhig. Spring Patents \$4.40-4.60, Winter Straights \$4.00-4.20, Winter Patents \$4.25-4.50; Spring Clears \$4.00-4.15; extra No. 1 Winter \$3.60-3.85, extra No. 2 Winter \$3.40-3.55. Roggenmehl ist fest. Fair bis gutes \$3.35-3.50; ausserlebens bis fancy \$3.55-3.70. Weizen - Markt ruhig. Neuer No. 2 harter 86 1/2c und neuer No. 2 roter 85 1/2c, No. 1 Northern Duluth 90c und No. 1 Northern Manitoba 90 1/2c. Weizen - Markt ruhig. No. 2 gelbes 78 1/2c. Hafer - Markt ruhig. Standard weißer 45-45 1/2c; No. 3 44 1/2-45; fancy weißer 45-47 1/2c. Gerste - Markt fest. No. 1 \$1.10, No. 2 \$1.00-1.05, No. 3 85-90c, Versandhorte 75c. Hopfen - Markt fest. State, ordinärer bis ausserlebens 1913, 31-38; 1912, 12-15; Pacific - Rüste 1913, 16-19c, 1912 12-15c. Hüte - Markt fest. Bogota 28 1/2-29c; Central America 28 1/2c. Leder - Markt fest. Hemlock firnis 30c; seconds 28-29c. Hart - Markt fest. Mehl \$22.50-23, Family \$23-25; Sport Clear \$19.75-21. Beef - Markt ruhig. Mehl \$17-17.50, Family \$18-19. Schmalz - Markt fest. Middle West \$10.25-10.35. Talg - Markt fest. City 6c, Country 6-6 1/2c, Special 6 1/2c. Wolle - Markt fest. Domestic fleece XX Ohio 29-30c. Terpentin - Markt fest. Machine Barrels 49c. Garz - Markt ruhig. Strained ordinärer bis gutes \$4.10. Reis - Markt fest. Einheimischer prima bis ausserlebens 2 1/2-3c, Patna 5 1/4-6c. Molasses - Markt flau. New Orleans Open Kettle 55-55c. Zucker - Markt fest. Molasses 2-67c; Centrifugal 3.32c. Raffinierter fest und die Preise 5-10 Points höher. Cut loaf 5.35c, Cubes 5-25c, Mould 4.90c, Grades 4.65c, XXX Bombered 4.55c, Bombered 4.50c, fine Granulated 4.40c, Diamond 4.40c, Confectioners 4.30c, No. 1 4.90c.

Chicago, Ill., 13. Juli.

Schweine - Zufuhr 28,000. Markt höher. Leichte \$8.65-9.00, gemischte \$8.55-9.00, schwere \$8.35-9.00, raube \$8.35-8.50, Ferkel \$7.85-8.90. Rindvieh - Zufuhr 15,000. Markt fest. Beves \$7.70-10, Stiere \$6.40-8.35, Stöcker und Feeder \$5.75-8.10, Kühe und Heifers \$3.90-9-8.90; \$7.50-11. Schafe - Zufuhr 22,000. Preise niedriger. Schafe \$5.30-6.15, Jährlinge \$5.90-7.35; Lämmer \$6.40-9.25.

Chicago, Ill., 13. Juli.

Im Cincinnatier Distrikt wird sich der Fluß nur wenig verändern und derselbe hatte gestern Abend bei dieser Stadt einen Wasserstand von 11.5 Fuß. Die folgenden Depeschen trafen während des letzten Tages hier ein: Pittsburg, Pa. - 6.7 Fuß und fällt. Wheeling, W. Va. - 7.8 Fuß. Parkersburg, W. Va. - 5.2 u. steigt. Kanawha Falls, W. Va. - 7 Zoll. Charleston, W. Va. - 7 Fuß, stationär. Portsmouth, D. - 3.8 Fuß und fällt. Louisville, Ky. - 8.4 und fällt. Evansville, Ind. - 4.7 und fällt. Chattanooga, Tenn. - 5.8 und fällt. Cairo, Ill. - 18.5 Fuß, stationär. Memphis, Tenn. - 13.1 Fuß u. steigt.

Landwirtschaftliches.

Behandlung der Milch im Sommer.

Da die Qualität und der Wert der Molkeprodukte größtenteils von ihrem Geschmack abhängen, ist es notwendig, wenn ein gutes Produkt und ein guter Preis erzielt werden sollen, darauf zu achten, daß die Milch rein und sehr gewonnen wird und zur Verarbeitung zu Butter, Käse u. s. w. geeignet, aber zu diesem Zweck an die Fabrik geliefert wird. Werden die Ställe und mit gebundenem Futter erfüllt, bekommen reines, frisches Trinkwasser, so liefern sie gute Milch. Die Frage der guten Milch und die Schärferkeit, sie auf zu erhalten, beginnt erst, nachdem sich das Futter der Kuh verhalten und sich in der Melkmaschine befindet. Die Schärferkeit, die Milch auf zu erhalten, ist im Sommer viel größer als im Winter.

Einiger der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden. Wenn man die Eimer und Kannen nach dem Gebrauch erst auf unbestimmte Zeit in der Luft stehen läßt, der Einwirkung von Sonne und Wind ausgesetzt, oder sie gewaschen werden, so ist es fast unmöglich, sie gut rein zu bekommen; von den anhaftenden Milchresten verunreinigt das Wasser, während die festen Teile am Blech stehen bleiben und die unangenehmsten Bakterien, die bei der unliebsamen Veränderung der Milch eine Rolle spielen, fangen an sich darin zu entwickeln. Wenn die nachfolgende Reinigung dann noch etwas oberflächlich ist, so bieten solche Eimer und Kannen ein liberum sinitige Vorbedingung für solche Bakterienentwicklung, die die Milch in feinerlicher Weise verändert, und diese Veränderung fest fort ein, sobald sie die warme frische Milch hineingegeben wird.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden. Wenn man die Eimer und Kannen nach dem Gebrauch erst auf unbestimmte Zeit in der Luft stehen läßt, der Einwirkung von Sonne und Wind ausgesetzt, oder sie gewaschen werden, so ist es fast unmöglich, sie gut rein zu bekommen; von den anhaftenden Milchresten verunreinigt das Wasser, während die festen Teile am Blech stehen bleiben und die unangenehmsten Bakterien, die bei der unliebsamen Veränderung der Milch eine Rolle spielen, fangen an sich darin zu entwickeln. Wenn die nachfolgende Reinigung dann noch etwas oberflächlich ist, so bieten solche Eimer und Kannen ein liberum sinitige Vorbedingung für solche Bakterienentwicklung, die die Milch in feinerlicher Weise verändert, und diese Veränderung fest fort ein, sobald sie die warme frische Milch hineingegeben wird.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden. Wenn man die Eimer und Kannen nach dem Gebrauch erst auf unbestimmte Zeit in der Luft stehen läßt, der Einwirkung von Sonne und Wind ausgesetzt, oder sie gewaschen werden, so ist es fast unmöglich, sie gut rein zu bekommen; von den anhaftenden Milchresten verunreinigt das Wasser, während die festen Teile am Blech stehen bleiben und die unangenehmsten Bakterien, die bei der unliebsamen Veränderung der Milch eine Rolle spielen, fangen an sich darin zu entwickeln. Wenn die nachfolgende Reinigung dann noch etwas oberflächlich ist, so bieten solche Eimer und Kannen ein liberum sinitige Vorbedingung für solche Bakterienentwicklung, die die Milch in feinerlicher Weise verändert, und diese Veränderung fest fort ein, sobald sie die warme frische Milch hineingegeben wird.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden. Wenn man die Eimer und Kannen nach dem Gebrauch erst auf unbestimmte Zeit in der Luft stehen läßt, der Einwirkung von Sonne und Wind ausgesetzt, oder sie gewaschen werden, so ist es fast unmöglich, sie gut rein zu bekommen; von den anhaftenden Milchresten verunreinigt das Wasser, während die festen Teile am Blech stehen bleiben und die unangenehmsten Bakterien, die bei der unliebsamen Veränderung der Milch eine Rolle spielen, fangen an sich darin zu entwickeln. Wenn die nachfolgende Reinigung dann noch etwas oberflächlich ist, so bieten solche Eimer und Kannen ein liberum sinitige Vorbedingung für solche Bakterienentwicklung, die die Milch in feinerlicher Weise verändert, und diese Veränderung fest fort ein, sobald sie die warme frische Milch hineingegeben wird.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden. Wenn man die Eimer und Kannen nach dem Gebrauch erst auf unbestimmte Zeit in der Luft stehen läßt, der Einwirkung von Sonne und Wind ausgesetzt, oder sie gewaschen werden, so ist es fast unmöglich, sie gut rein zu bekommen; von den anhaftenden Milchresten verunreinigt das Wasser, während die festen Teile am Blech stehen bleiben und die unangenehmsten Bakterien, die bei der unliebsamen Veränderung der Milch eine Rolle spielen, fangen an sich darin zu entwickeln. Wenn die nachfolgende Reinigung dann noch etwas oberflächlich ist, so bieten solche Eimer und Kannen ein liberum sinitige Vorbedingung für solche Bakterienentwicklung, die die Milch in feinerlicher Weise verändert, und diese Veränderung fest fort ein, sobald sie die warme frische Milch hineingegeben wird.

werden, wenn das Ausmalen nicht doppelt geschieht, erst mit kaltem und dann mit heißem Wasser und dann Aufstellung der Säcken so, daß sie innen von der Sonne beschienen werden. Das Ausmalen soll sofort nach Entleerung der Milch aus den Gefäßen geschehen und ist dies - wie es wohl meistens der Fall ist - nicht möglich, so soll man sie doch unmittelbar nach dem Ausgehen der Milch gut mit kaltem Wasser ausspülen, dann reinigt man mit warmem Wasser und etwas Seife und brüht mit heißem Wasser nach, trocknet aber nicht weiter mit einem Tuche aus, sondern legt die Gefäße draußen in der Luft zum Abtauen und Ausdrehen aus. Hierfür errichtet man ein Gestell, so daß die Sonne möglichst hineinsehen kann.

Wenn die Milch nicht gleich mittels Separator entrahmt wird, also entweder am Aufrahmen aufgestellt, zur Verfeinerung an die Butter- oder Käsefabrik aufbewahrt wird oder zu anderen Zwecken Verwendung finden soll, soll sie unmittelbar nach dem Melken abgefüllt werden, also in der einfachsten Weise mit den Eimern oder Kannen in kaltes Wasser - und je kälter, desto besser - gefüllt und unter öfterem Umrühren bis auf wenigstens 60 Grad herunter abgekühlt werden. Durch diese Abkühlung wird das Bakterienwachstum in der Milch bis zu einem gewissen Grade unterdrückt. Die Entmilchung der eigentlichen Melkmaschinen geschieht in mehr niedriger Temperatur, während bei höherer Temperatur allerdings Bakterien zur Entmilchung gelangen, die ganz unliebsame Veränderungen in der Milch zuwege bringen, und je schneller und gründlicher die Milch nach dem Melken abgekühlt wird, um so mehr läßt sich diesem Uebelstand vorbeugen.

Man soll aus Gründen der schlechtesten Einwirkung unreiner Luft auf die Milch, diese nie lange im Stalle oder in der Nähe des Stalles stehen lassen; die Milch ist überempfindlich für schlechte Gerüche. Man muß daher auch, wenn die Milch abgefüllt werden soll - was an und für sich empfehlenswert ist - sehr darauf achten, daß es in einer Umgebung mit vollständig reiner Luft geschieht, sonst mag es mehr zum Schaden als zum Vortheil der Milch sein. Gerade so wichtig ist es auch, daß in dem Raum, wo die Milch aufbewahrt wird, frische reine Luft herrscht.

Wo die Milch an eine Käsefabrik geliefert wird, ist es sehr wichtig, daß es so früh Morgens wie möglich geschieht, weil es in den frühesten Morgenstunden am kühlsten ist, und die Milch sich auf dem Transport nicht so sehr erwärmen und verändern kann; denn sollten die Lieferanten bestrebt sein, möglichst immer zu einer bestimmten Zeit mit der Milch einzutreffen, dann der Käsefabrik nicht früher mit seiner Arbeit beginnen, bis alle Milch geliefert ist, und es ist für ihn nachteilig, wenn sich die Lieferung zu lange auszieht. Wenn Milch, die vertrieben wird, alle in einen Behälter zusammengefaßt wird, so wird die ganze Masse halb fäulnisartig und dies besonders im Sommer, und ist der Käsefabrik wegen zwei oder drei Säumigen angenommen, seine Arbeit zu verzögern, so kann die ganze Milchmenge oder doch diejenige eines bestimmten Behälters so fauer werden, daß er keinen guten Käse daraus machen kann. Schließlich kann allein nur eine verzügerte Milchlieferung schuld daran sein, wenn Käse von geringer Qualität hergestell wird. Dann ist noch ein sehr wichtiger Punkt bei der Gewinnung reiner Milch, der leider nur zu häufig nicht genug beachtet wird und der ist - reinliches Melken. Bevor mit dem Melken angefangen wird, sollen das Futter und die Pflanzen der Kuh gereinigt werden, was mit einem trockenen Tuche geschieht. Wird dies nicht getan, dann fallen feine Schmutz- und Staubteilchen in den Milchseim, die später durch sein Entfernen entfernt werden können; sie bewirken durch ihre Anwesenheit sofort einen schlechten Geschmack der Milch und auch eine unangenehme Veränderung ihrer Beschaffenheit. Das so viel befürchtete Anhaften der Striche erleichtert das Melken durchaus nicht und ist eine falsche Gewohnheit.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden. Wenn man die Eimer und Kannen nach dem Gebrauch erst auf unbestimmte Zeit in der Luft stehen läßt, der Einwirkung von Sonne und Wind ausgesetzt, oder sie gewaschen werden, so ist es fast unmöglich, sie gut rein zu bekommen; von den anhaftenden Milchresten verunreinigt das Wasser, während die festen Teile am Blech stehen bleiben und die unangenehmsten Bakterien, die bei der unliebsamen Veränderung der Milch eine Rolle spielen, fangen an sich darin zu entwickeln. Wenn die nachfolgende Reinigung dann noch etwas oberflächlich ist, so bieten solche Eimer und Kannen ein liberum sinitige Vorbedingung für solche Bakterienentwicklung, die die Milch in feinerlicher Weise verändert, und diese Veränderung fest fort ein, sobald sie die warme frische Milch hineingegeben wird.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden. Wenn man die Eimer und Kannen nach dem Gebrauch erst auf unbestimmte Zeit in der Luft stehen läßt, der Einwirkung von Sonne und Wind ausgesetzt, oder sie gewaschen werden, so ist es fast unmöglich, sie gut rein zu bekommen; von den anhaftenden Milchresten verunreinigt das Wasser, während die festen Teile am Blech stehen bleiben und die unangenehmsten Bakterien, die bei der unliebsamen Veränderung der Milch eine Rolle spielen, fangen an sich darin zu entwickeln. Wenn die nachfolgende Reinigung dann noch etwas oberflächlich ist, so bieten solche Eimer und Kannen ein liberum sinitige Vorbedingung für solche Bakterienentwicklung, die die Milch in feinerlicher Weise verändert, und diese Veränderung fest fort ein, sobald sie die warme frische Milch hineingegeben wird.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden.

Einige der Hauptgründe der unangenehmen Veränderung der Milch in dem unangenehmsten und mangelhaftesten Balken und Reimigen der Melkmaschine, Melkmaschinen und anderer Milchgefäße zu finden. Wenn man die Eimer und Kannen nach dem Gebrauch erst auf unbestimmte Zeit in der Luft stehen läßt, der Einwirkung von Sonne und Wind ausgesetzt, oder sie gewaschen werden, so ist es fast unmöglich, sie gut rein zu bekommen; von den anhaftenden Milchresten verunreinigt das Wasser, während die festen Teile am Blech stehen bleiben und die unangenehmsten Bakterien, die bei der unliebsamen Veränderung der Milch eine Rolle spielen, fangen an sich darin zu entwickeln. Wenn die nachfolgende Reinigung dann noch etwas oberflächlich ist, so bieten solche Eimer und Kannen ein liberum sinitige Vorbedingung für solche Bakterienentwicklung, die die Milch in feinerlicher Weise verändert, und diese Veränderung fest fort ein, sobald sie die warme frische Milch hineingegeben wird.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch.

Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr wichtiger Punkt, der nicht übersehen werden darf. Die Reinigung der Melkmaschine und Kannen nach dem Gebrauch ist ein sehr